42e Année. — N° 28. 12 Juillet 1925

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully ..... Chronique. — Accords et désaccords entre viticulteurs ; — Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne ; — Propagande pour le vin ; — Situation des cultures ; — Nécrologie.

L. Roos ..... Les cuves vinaires en ciment armé.

Glocanti ..... Les moyens d'augmenter la consommation des vins en France et d'en développer l'exportation.

Communiqué des Sociétés d'Agriculture de la Hte-Garonne ..... Mesures à adopter pour conjurer la crise viticole.

R. Poutiers ..... Traitements contre le pou rouge et autres cochenilles à carapace.

J. Hébrard ..... Observations sur la rusticité des avoines à l'Ecole nationale d'Agriculture de Montpellier, en 1923-24 et 1924-25.

Informations et Communications de Sociétés Agricoles. — Concours agricole à Albi. — Enseignement agricole, Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Accords et désaccords entre viticulteurs

On nous demande souvent comment il se fait que les vœux émis par nos grandes associations viticoles restent, la plupart du temps, lettre morte et ne se transforment pas rapidement en décrets ou en lois ?

C'est que ces vœux sont souvent contradictoires, selon qu'ils émanent de la Bourgogne, du Centre, de la Gironde ou du Midi.

Le récent congrès de Bordeaux a fait apparaître, une fois de plus, la difficulté de concilier toutes les opinions et de donner satisfaction à tous les intérêts régionaux.

C'est ainsi que la question de la suppression des piquettes et vins de seconde cuvée a donné lieu à une discussion orageuse. M. Lefèvre, au nom des vignerons du Sud-Ouest, s'est énergiquement élevé contre cette suppression.

On a fait remarquer, d'autre part, que dans les régions de grands crus, il était impossible de faire consommer par le personnel le vin de la propriété, à cause de sa valeur.

A la majorité seulement, les vœux tendant à la suppression des piquettes et des vins de deuxième cuvée ont été adoptés.

La Ligue des viticulteurs de la Gironde a demandé la suppression du sucrage. Cette proposition a rencontré, de la part de la Bourgogne, une très vive opposition ; et on s'en est tenu à une « cote mal taillée » : 8 kilos de sucre par 3 hectolitres de vendange, et 150 kilos au maximum par hectare de vignes en production.

M. Roy, au nom de la Gironde, présentait également un vœu concernant la limitation du degré des vins. Ne seraient plus admis, sous la désignation « *vins* », que ceux dont le degré ne serait pas inférieur à 8° 1/2. Cette proposition a soulevé également de vives objections. Et la question a été reportée à une prochaine réunion spéciale qui se tiendra en novembre.

On sait, d'autre part, que la Commission interministérielle de la Viticulture a proposé de fixer à 6 degrés 1/2 la richesse alcoolique minimum du vin. Et certains viticulteurs trouvent même ce dernier chiffre trop élevé.

Par ailleurs, et tandis que la C. G. V. du Midi se montre l'adversaire irréductible du vinage à la cuve, la Gironde et la Haute-Garonne, d'une part, la C.G.V. du Centre, d'autre part, ont réclamé ou réclament la substitution du vinage au sucrage ; ou encore la substitution des moûts concentrés au sucre de betterave pour la chaptalisation...

Ces diverses opinions trouvent, naturellement, des défenseurs au Parlement et l'on conçoit bien que les Pouvoirs publics, tiraillés en sens divers, hésitent à prendre parti et, trop souvent, laissent passer l'heure des résolutions utiles : Exemple : le Statut de l'alcool, depuis plusieurs années sur le chantier.

*
* *

A propos de notre note sur les vins « anormaux », nous avons reçu la lettre suivante :

Ambès (Gironde), 28 juin 1928.

« A propos des vins anormaux, « n'est-il pas anormal » — dites-vous dans le *Progrès* du 28 juin — « de vouloir enserrer dans des formules rigides, — autant qu'arbitraires, — un produit comme le vin dont la composition peut être, à chaque vendange, modifiée par les circonstances atmosphériques ? »

Sans doute, mais est-ce que toute la législation concernant le vin n'a pas déjà ce caractère de rigidité et d'arbitraire ? Pourquoi cette denrée qu'est le

vin, ne peut-elle être produite et ne peut-elle circuler en toute liberté comme toutes les autres denrées ?

La loi interdit le mouillage, mais ne peut l'empêcher. Il semble donc logique qu'elle soit complétée par l'indication du degré d'alcool au-dessous duquel un vin doit être considéré comme anormal et ne puisse circuler, ou qu'elle soit abrogée comme inopérante.

Ce n'est pas 6°5, mais au moins 8 degrés qu'il faudrait, à mon avis, imposer comme teneur minima en alcool des vins admis à circuler. Et peut-être arriverait-on ainsi à restreindre d'une façon sensible le mouillage indirect réalisé par les irrigations pour les vins destinés à la consommation, sans empêcher qui que ce soit d'augmenter le volume de sa récolte à volonté, et d'en tirer profit par la distillation.

Veuillez agréer, etc. »

Camille Decout.

Notre observation n'empêchera pas l'adoption de la mesure proposée par la Commission interministérielle de la Viticulture.

Mais cette mesure sera-t-elle efficace ?

Pour qu'elle le fût, il faudrait interdire, d'une façon absolue, l'emploi du sucre et de l'acide tartrique en vinification. Sinon la plupart des vins menacés d'être trouvés anormaux, pourront être « normalisés » par des additions à la cuve. Et l'on aura fait « beaucoup de bruit pour rien ». Mais il y aura de beaux jours pour les chimistes-œnologues non officiels.

Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne

Sur cette question, le Conseil d'administration de la Confédération des Associations viticoles de la Bourgogne a émis le vœu suivant :

« Considérant que des vins naturels de plus en plus nombreux présentent des rapports œnologiques tels que le chimiste, ignorant leur origine, devrait les considérer comme mouillés de 5 à 20 pour cent.

... Que ces anomalies sont particulièrement fréquentes dans certaines régions et qu'elles sont le résultat d'une culture de plus en plus intensive, tant au point de vue du choix du cépage et des terrains que de la conduite de la souche ;

Considérant que des négociants et des producteurs peuvent être, de ce fait, poursuivis et condamnés sévèrement, alors que leur bonne foi serait entière ;

... Que ces anomalies entraînent de la part des œnologues des conclusions trop souvent équivoques ou dubitatives en matière de mouillage, ce qui empêche le tribunal de réprimer la fraude ;

... Que l'élimination de ces vins anormaux de la circulation rendrait aux

œnologues la confiance dans leurs méthodes analytiques et redonnerait aux tribunaux répressifs des bases certaines d'appréciation ;

... Que cette augmentation du nombre des vins anormaux entraîne l'avilissement des cours et, par conséquent, porte tort aux viticulteurs consciencieux ;

Le Conseil d'administration de la C. G. V. B. émet, à l'unanimité, le vœu que les vins anormaux, c'est-à-dire ceux ayant une somme alcool-acide inférieure à une certaine valeur minima à déterminer ultérieurement, soient éliminés de la consommation en nature et qu'ils soient obligatoirement livrés à la distillerie ou à la vinaigrerie, sans qu'au point de vue pénal, ils puissent être assimilés à une dilution alcoolique et sans que, par conséquent, la Régie puisse se porter partie civile dans les procès intentés pour circulation de ces vins anormaux ;

Et demande que le degré alcoolique n'entre pas seul en ligne de compte pour la fixation de la composition minima des vins autorisés à circuler comme tels ».

Propagande pour le vin

On trouvera plus loin, sous la signature de M. Giocanti, l'exposé du projet auquel nous avons fait allusion dans notre chronique du 31 mai dernier. Il s'agit là de réclame commune à tous les vins de France, sans distinction d'origine.

Dans certaines régions, on se préoccupe également de propager les crus du pays. C'est dans ce but que vient de se créer, à Blois, la « Ligue des amis du bon vin de Loir-et-Cher », sous la présidence de M. Vezin.

Cette ligue comprend deux sections : l'une pour la propagande, l'autre pour la production et la vente.

« Ainsi elle s'assigne deux buts, — écrit M. H. Fillay, son fondateur. — Le premier est aussi facile qu'indispensable : *faire connaître nos vins par des panonceaux, des menus, des réclames ingénieuses.* Il y a fort à faire dans cette voie. Et il faut espérer que les ressources seront assez considérables pour poursuivre une propagande de longue haleine.

La vente directe des vins du producteur au consommateur sera sans doute moins facile. Mais ce n'est pas une raison pour ne pas la tenter ».

La propagande entreprise par les vignerons de la vallée de la Loire va-t-elle porter ombrage aux Bourguignons ?

M. Pierre Larue, viticulteur dans cette région, nous écrit à ce sujet :

« L'exposition des Arts décoratifs comporte quatre tours-restaurants, dont la Tour de Champagne, la Tour de Bordeaux, où l'on déguste en particulier du vin rose champagnisé, et la Tour de Bourgogne.

Celle-ci ne possède pas un seul stand de dégustation bourguignon. *Tous* sont de la vallée de la Loire.

Pas une seule étiquette murale ne rappelle la Bourgogne.

Il y a là une preuve de plus de l'ampleur de la propagande ligérienne.

L'Anjou et la Touraine submergent lentement mais sûrement les débouché bourguignons et peut-être champenois.

Ce sera une juste récompense des organisations de la vallée de la Loire.

Aux bourguignons de s'organiser. »

L'observation est juste : les cailles ne tombent jamais toutes rôties !

Dans le même ordre d'idées, un de nos lecteurs de l'Hérault nous a adressé des projets d'affiches rédigées en langues anglaise et allemande, et qui pourraient utilement servir à la propagande dans ces deux pays qui ne sont pas « secs ». Ces affiches sont essentiellement composées de citations de docteurs éminents, qui prônent l'usage du vin, « vainqueur des microbes nocifs », en même temps qu'ils établissent sa valeur alimentaire.

Situation des cultures au 1er juin

L'*Officiel* a récemment publié un tableau donnant la situation des cultures au 1er juin.

En ce qui concerne la vigne, la note de moyenne générale est de 72; exactement le même chiffre qu'en 1924.

Mais il est à remarquer qu'aucune note n'a été donnée pour les 3 départements gros producteurs de l'Aude, du Gard et de l'Hérault, qui offrent pourtant quelque importance au point de vue du rendement global de la récolte.

D'après ce même tableau, la surface actuelle du vignoble (Alsace-Lorraine comprise) serait de 1.594.350 hectares.

Nécrologie

Albert Verneuil. — Encore l'un des meilleurs d'entre nous qui disparaît, après avoir excellemment rempli sa tâche ici-bas.

Albert Verneuil était un homme d'action, dans toute la force du terme.

Devenu, presque aussitôt sa sortie de l'école de Grignon, l'un des plus grands propriétaires fonciers des Charentes, il se trouva,

dès ses débuts, placé en face des graves difficultés créées par la crise phylloxérique. Sans hésiter, il commençait la lutte et, ne reculant devant aucun sacrifice, donnait à son entourage un magnifique exemple d'énergie. Il arrivait ainsi promptement à reconstituer un vignoble qui devenait l'un des plus beaux de la région.

Mais son œuvre ne se bornait pas là, et il se dépensait largement pour la défense des intérêts des viticulteurs Charentais. C'est ainsi qu'en 1908, pour combattre la fraude qui menaçait d'avilir les prix des eaux-de-vie, il créait la Fédération des Viticulteurs Charentais, qui ne tardait pas à réunir plus de 4.000 adhérents.

Toujours sur la brèche, il faisait partie de la Commission interministérielle de la Viticulture, de la Commission de préparation du traité de commerce franco-allemand et il était vice-président de la Fédération des Associations viticoles de France.

Les éminents services qu'il avait rendus au pays lui avaient valu d'être promu officier de la Légion d'honneur et commandeur du Mérite agricole.

Nous adressons à ses enfants les bien sincères condoléances d'un vieux camarade et ami d'Albert Verneuil.

L. Degrully.

LES CUVES VINAIRES EN CIMENT ARMÉ

Mon article du 14 juin dernier, sur les cuves vinaires en ciment armé, m'a valu et me vaut encore, de nombreuses lettres demandant des renseignements complémentaires.

Où trouver des fluosilicates ? — Je ne l'ai pas dit, ne voulant pas faire une sorte de réclame commerciale, mais je me vois obligé de passer sur ce scrupule.

La seule firme que je connaisse, préparant et vendant des fluosilicates pour l'usage indiqué (et d'ailleurs pour plusieurs autres) est : Etablissements Teisset-Kessler, à Clermont-Ferrand. Cette maison enverra, sur demande, une notice indiquant, prix et mode d'emploi, et donnera, sans doute, tous renseignements utiles pour chaque cas particulier.

Ces fluosilicates sont vendus sous le nom de « Fluates ». On en utilise de deux sortes pour un affranchissement, qui s'appliquent au pinceau, à 24 ou 36 heures d'intervalle, sur l'enduit de ciment bien sec. Une troisième application se fait avec le même liquide que la première, mais cette fois, étendu de son volume d'eau.

Je suppose, bien que je ne l'aie pas encore essayé, que ces applications peuvent être faites au pulvérisateur aussi bien qu'au pinceau. Il faut cependant éviter aux fluates le contact avec des surfaces métalliques.

Je ne vois pas, à priori, pourquoi les réactions consécutives à l'emploi des fluates ne se feraient pas sur des surfaces préalablement affranchies à l'acide tartrique ou même sur des parois de cuves usagées, sans affranchissement, mais je pense qu'il vaudra toujours mieux, pour des cuves usagées, repiquer et refaire l'enduit intérieur, pour l'affranchir ensuite, après séchage.

L'avantage des fluosilicates cités est d'obtenir une paroi inattaquable par les acides, et notamment par l'acide sulfureux des méchages, dure, sur laquelle le tartre adhère faiblement, par conséquent d'un nettoyage facile.

L. Roos.

LES MOYENS
D'AUGMENTER LA CONSOMMATION DES VINS
EN FRANCE
ET D'EN DÉVELOPPER L'EXPORTATION

La Confédération Générale des Vignerons a déjà formulé, sur les moyens de mettre un terme à la crise Viticole, divers avis qui ont retenu l'attention des pouvoirs publics.

Nous voudrions parler aujourd'hui d'un « *Moyen* » auquel on n'a guère songé : il s'agit de mesures pouvant être prises tant pour accroître la consommation des vins en France que pour en développer l'exportation.

On veut bien reconnaître qu'en France, principalement dans les régions du Nord et du Nord-Ouest, il y aurait place pour une importante extension de la consommation des vins.

On reconnaît aussi, que cette augmentation de la consommation pourrait être obtenue sans accroître les dépenses du ménage ouvrier ou bourgeois, car il est bien établi aujourd'hui que, dans les régions où le vin est plus communément la boisson des populations, la consommation des autres denrées est moindre que dans les régions ou la consommation du vin est beaucoup plus réduite.

C'est que le vin est bien un aliment qui en remplace d'autres, comme le constate rapidement, sans nul besoin d'autres preuves scientifiques, toute personne qui fait du vin sa boisson à tous les repas.

Pour les milieux viticoles, tout cela est bien acquis, et le redire est superflu.

*
* *

Mais, fait-on observer, quels obstacles n'aurait-on pas à surmonter (commençons par la France) pour introduire un peu largement le vin dans des régions aussi éloignées des principaux départements gros producteurs.

C'est d'abord le coût énorme du transport sur nos voies ferrées, qui nous place en infériorité, nous Méridionaux, non seulement vis-à-vis des autres

régions françaises qui peuvent aussi offrir des vins, mais encore vis-à-vis de nos concurrents étrangers, déjà notablement avantagés sur nous par leurs prix de revient.

Ce sont ensuite les habitudes séculaires des populations qui, dans leur immense majorité, ne connaissent le vin que comme l'une des boissons de luxe des jours de réjouissance.

Ce sont enfin les exigences des détaillants qui, considérant aussi le vin comme un article de luxe, entendent réaliser lorsqu'il est demandé exceptionnellement, un bénéfice exagéré, et en tous cas hors de proportion avec le prix d'achat de la marchandise.

Quant à l'idée d'un développement de nos exportations, elle rencontre d'abord les mêmes difficultés que celle de l'extension de la consommation en France.

Si déjà, à cause des tarifs de transports terrestres ou maritimes, nos régions Nord et Nord-Ouest sont mieux à portée des vins espagnols ou portugais que des vins du Midi Français, notre infériorité se trouve encore aggravée, pour les mêmes causes, lorsqu'il s'agit d'aborder les marchés de l'Europe du Nord et du Centre.

Mais en outre, tant par mesures de simple fiscalité que pour protéger leurs boissons nationales, les pays étrangers perçoivent sur les vins des taxes douanières rendant nos exportations de plus en plus difficiles. Certains, même, qui pourraient nous offrir des débouchés importants, nous ferment nettement leurs portes pour de fausses raisons d'hygiène ou de moralité, en réalité pour des motifs commerciaux.

Les difficultés à vaincre sont donc nombreuses. Elles sont jugées à bon droit insurmontables avec les seuls moyens d'action dont on dispose jusqu'ici, même si l'on ne voulait viser que l'élargissement de la consommation dans les régions françaises du Nord et du Nord-Ouest, mais surtout lorsqu'il s'agit de conquérir d'importants débouchés nouveaux à l'Etranger.

*
* *

Nous revenons ainsi à la proposition dont il était question au début de cette note et qui consisterait à avoir recours à des moyens nouveaux pour augmenter la consommation du vin dans diverses régions en France et pour développer nos exportations.

Mais, nous dira-t-on immédiatement, « une telle proposition est facile à formuler ; elle ne saurait rencontrer aucune opposition chez les viticulteurs. « Ce sont les moyens de réalisation qu'il y aurait lieu d'apporter..... »

On a pu voir au début de ce petit exposé que nous ne nous dissimulons pas les difficultés.

Pour les vaincre, de très grosses ressources sont indispensables. Nous prononçons immédiatement ce mot de « très grosses ressources » ; car nous n'avons pas un instant l'illusion de faire accepter des millions d'hectolitres de vin par des millions de consommateurs nouveaux, français et étrangers, au moyen d'une simple propagande de conférences ou d'expositions d'échantillons.

Pour que notre propagande soit efficace dans les proportions que nous ambitionnons, pour qu'elle donne les résultats que nous visons et qui sont indispensables, il faut avoir recours à des moyens nouveaux et puissants.

Il faut s'attacher par des subventions appropriées, pouvant prendre toutes

les formes nécessaires, de très nombreux intermédiaires grands et petits. Il faut créer et multiplier des centres de dégustation et de vente, où le vin serait offert à des prix de nature à attirer le consommateur. Il faudra trouver encore d'autres moyens d'action qu'il serait trop long d'énumérer ici.

Comment se procurer les ressources financières indispensables pour appliquer ce programme ?

Comment les mettre en œuvre ?

Tout cela sera facile. Il suffira de vouloir.

Il ne saurait être question certes, dans la situation actuelle, de demander directement à la Viticulture les ressources nécessaires, qui devront se chiffrer par dizaines de millions. Déjà en présence de la brusque et grave crise qu'elle subit, la Viticulture est obligée de s'ingénier et d'emprunter pour faire face à ses besoins journaliers.

Mais ce qu'il est impossible d'obtenir directement de la Viticulture, le vin peut aisément le fournir.

Le vin acquitte encore actuellement un droit de circulation de 15 francs par hectolitre.

La Viticulture a demandé que ce droit, qui n'a pas de similaire pour les autres produits agricoles, soit notablement diminué. Eh bien, la Viticulture pourrait renoncer à cette demande et accepter le maintien du droit de circulation, pourvu que l'Etat lui en rétrocède une petite partie, par exemple un quart ou un cinquième, pour ses besoins de propagande.

Le droit de circulation produit actuellement environ 700 millions par an. Le cinquième de ce produit nous suffirait très bien pour conquérir tous les débouchés existants et en ouvrir de nouveaux en France ainsi que dans le monde entier. Aucune industrie n'hésiterait à sacrifier 100 ou 150 millions pour maintenir une production de 4 ou 5 milliards.

Mais l'Etat accepterait-il, étant donné ses immenses besoins, de se dessaisir d'une somme aussi importante ?

La Viticulture ne peut naturellement imposer ses desiderata. Mais si elle ne peut pas renouveler la fameuse prétention : « L'Etat c'est Moi », elle peut cependant faire valoir qu'elle fait partie de l'Etat, qu'elle en représente une notable portion, et qu'elle est en droit de faire connaître aux Pouvoirs publics les conditions inéluctables de son existence.

Les règles de la comptabilité publique s'opposeraient-elles au fonctionnement du mécanisme que nous proposons, et les méthodes financières de l'Etat s'opposeraient-elles à ce que telle ou telle portion du produit [de l'impôt soit rétrocédée à telle ou telle collectivité pour les besoins particuliers de celle-ci?

Nous ne croyons pas que notre proposition heurte des principes essentiels, et déjà certaines collectivités, comme les Chambres de Commerce, obtiennent que l'Etat perçoive des taxes à leur profit. Pourquoi demain les Chambres d'Agriculture ne seraient-elles pas habilitées à recevoir une partie du produit du droit de circulation sur les vins ?

Au surplus, les règles de la comptabilité publique et les principes financiers sont œuvres humaines, et s'il est nécessaire d'en modifier tel ou tel détail pour empêcher la ruine économique de vastes régions, les inconvénients de forme que ces petites modifications peuvent présenter pèseraient bien peu devant l'importance économique et sociale de la question qui nous occupe.

Quant à la seconde question que nous nous sommes posée, et qui vise la

façon de mettre en œuvre les ressources dont la Viticulture disposerait, elle serait naturellement plus facile à résoudre.

Les fonds seraient mis à la disposition d'un large Comité composé de viticulteurs et de commerçants ayant droit à toute initiative et pouvant appliquer tous moyens jugés par lui de nature à assurer le développement de la consommation des vins dans les régions françaises du Nord et du Nord-Ouest, ainsi que le développement de nos exportations.

Les ressources mises par les Chambres d'Agriculture à la disposition du Comité lui fourniraient des moyens d'action qui ne pourront manquer de donner les résultats suffisants et durables, sans lesquels la Viticulture Méridionale serait exposée aux vicissitudes les plus dangereuses au point de vue économique et social.

Nous avons la confiance que les mesures que nous proposons compléteront heureusement toutes celles dont il a été question jusqu'ici.

* * *

La production viticole du Midi Français porte en elle-même une force d'expansion qu'il nous appartient de mettre en œuvre. Les mesures à prendre à cet effet ne peuvent vraiment dépasser les initiatives d'une population dont on se plaît à vanter l'esprit d'entreprise et d'organisation. Et les Pouvoirs Publics ne sauraient nous refuser leur aide sous la forme que nous proposons.

L'histoire économique de notre pays enregistrerait une singulière faillite, si elle devait mentionner la ruine d'une région qui, produisant en quantité, que nul autre pays n'obtient, une denrée nécessaire à l'espèce humaine, ne sut pas trouver les moyens de la répandre dans les pays qui en manquaient.

Signé : GIOCANTI,
Viticulteur
Membre du Conseil d'Administration
de la C. G. V. du Sud-Est.

Pin Fourcat, Les Saintes-Maries-de-la-Mer.

MESURES A ADOPTER POUR CONJURER

LA CRISE VITICOLE

La Société Centrale et la Société Départementale d'Agriculture de la Haute-Garonne réunies pour examiner les mesures proposées par la Commission consultative interministérielle et propres à remédier à la crise viticole,

Constatent qu'aucun représentant de la région du Sud-Ouest, qui, si elle ne produit pas du vin en très grande quantité, produit du moins des vins de qualité, connus comme tels (les *Villaudric*, les *Fronton*, les *Longages*, les *Gaillac*, etc.), n'a été appelé à cette Commission consultative, de telle sorte qu'il importe que les producteurs de cette région fassent connaître leurs vues et leurs désirs ;

Déclarent que les agriculteurs du Sud-Ouest, justement avides de liberté, sont en *principe* opposés à toute réglementation excessive, qui attenterait au droit naturel de chacun de cultiver son champ comme il l'entend, qui

paralyserait l'esprit de recherche et d'initiative et tendrait à créer un monopole de faits de certaines productions à certaines régions ;

Approuvent notamment la Commission consultative lorsque, parlant de la limitation des plantations, elle a reconnu que — dans notre société démocratique — on ne saurait accepter cette limitation et lorsque, parlant des vins dits « *anormaux* » elle a indiqué la difficulté de la tâche de ceux qui seront chargés de fixer, de façon équitable et sans arbitraire, les caractères certains d'un vin normal, et aussi la difficulté de la tâche de ceux qui seront tous les jours chargés d'appliquer cette définition aux vins mis de toutes parts en circulation (Rapport sur les réunions de la Commission interministérielle des 2 et 3 mars 1925) ;

Déclarent qu'en principe, seuls les vins qui ne sont pas le produit exclusif de la fermentation du pur jus de raisin ou dont la consommation présente un danger pour la santé, peuvent être déclarés « anormaux » le législateur ne pouvant ignorer que, depuis des siècles, de petits vignobles sous-pyrénéens produisent des vins de faible degré, qui ont la préférence marquée de nombreux consommateurs et que — d'une manière générale — le législateur ne peut se substituer au consommateur pour l'appréciation des autres qualités et la dégustation du vin ;

Affirment pourtant que par esprit de solidarité avec les producteurs de vins, les viticulteurs et agriculteurs adhérents aux deux Sociétés d'Agriculture précitées sont disposées à accepter exceptionnellement que la circulation soit interdite aux vins titrant un degré alcoolique inférieur à 6°5, à la condition expresse que les détenteurs de ces vins aient la faculté de les distiller en partie en franchise et sous le contrôle de la Régie, avec obligation d'employer le produit de cette distillation à viner à la cuve, la vendange provenant de la même exploitation ; opération dont la Commission interministérielle a proclamé les excellents résultats au point de vue de l'amélioration de la qualité et du goût de nos vins.

Et finalement les membres des deux Sociétés ont, après discussion, acclamé les considérants et vœux suivants :

1° *Sur la question du dégrèvement des impôts pour les plantations de nouvelles vignes*

Considérant qu'il n'y a pas lieu de favoriser une culture qui souffre d'un excès de production ;

Emettent le vœu que soit votée par le Sénat, la proposition de loi n° 716, insérée dans la loi de Finances pour 1925 et déjà adoptée par la Chambre des Députés, ayant pour but d'abroger la loi du 1er mars 1887, qui exonère de l'impôt foncier les terrains replantés en vignes dans les départements ravagés par le phylloxéra.

2° *Sur le relèvement des droits de douane*

Considérant que nos vins sont insuffisamment protégés contre la concurrence des vins étrangers, qui souvent sont produits à moins de frais que les nôtres ;

Emettent le vœu que le tarif minimum de 24 fr. 66 par hectolitre appliqué aux vins ordinaires en fût jusqu'à 12°, soit relevé à 40 francs l'hectolitre, ce relèvement étant encore inférieur à ce qu'il devrait être en raison de la dévalorisation du franc.

3° *Sur le contingentement de l'importation en franchise des vins de nos colonies et pays de protectorat*

Considérant que nos colonies et pays de protectorat doivent être encouragés à produire les denrées que la France ne peut pas produire ou produit en quantité insuffisante, et non à aggraver une crise de surproduction vinicole dans la mère-patrie ;

Emettent le vœu que le *contingentement de l'importation* en franchise des vins tunisiens, fixé primitivement à 300.000 hectolitres, et porté, exceptionnellement cette année, à 700.000 hectolitres, soit ramené et maintenu à 300.000 hectolitres, et que des mesures analogues soient prises vis-à-vis des vins en provenance du Maroc.

4° *Sur la question des transports à grande distance*

Considérant que, si, en principe, il est naturel que les frais de transport augmentent avec la distance et juste que l'ensemble des contribuables ne soit pas appelé à supporter les déficits d'exploitation de nos entreprises de chemins de fer, — il y a lieu de considérer que les pertes résultant, pour chacun et pour l'ensemble du Pays, d'une crise viticole seraient beaucoup plus sérieuses que celles provenant de la participation aux déficits de l'exploitation des chemins de fer ;

Considérant que le développement de l'exportation de nos vins aurait une influence très heureuse sur la situation économique du pays ;

Emettent le vœu qu'il soit établi, en faveur des vins qui ne peuvent trouver leur écoulement qu'à grandes distances, des tarifs de transport saisonniers spéciaux pour les vins expédiés à l'intérieur, et des tarifs réduits en tout temps pour les vins exportés.

5° *Sur l'emploi du sucre de raisin, le sucrage et le vinage*

Considérant que l'emploi exclusif du sucre de raisin constituerait un nouveau et important débouché pour nos vins ;

Considérant qu'il paraît dès à présent possible de produire industriellement le sucre de raisin, qui — pour les opérations de sucrage et de vinage — remplacerait très avantageusement et très légitimement le sucre de canne et de betterave ;

Considérant qu'il n'est pas admissible que notre législation permette de viner nos vins faibles avec du sucre de canne et de betterave et interdise leur vinage avec l'alcool provenant de la distillation du vin ;

Considérant que le sucrage avec le sucre ordinaire n'a pas pour effet de réduire la quantité de vin ; alors que le vinage avec l'alcool de vin a pour premier résultat de réduire cette quantité, par l'élimination de vins mal constitués ou à faible degré, qui pèsent lourdement sur le cours des bons vins ;

Considérant que si l'on peut avoir intérêt à mouiller un vin dont le degré alcoolique a été relevé par du sucre ou de l'alcool industriel, il n'y a pas intérêt, pour un viticulteur, à augmenter par le mouillage le volume de son vin déjà réduit par la distillation d'une partie de sa récolte, — et qu'en fait le vinage avec de l'alcool de vin n'entraîne pas le mouillage ;

Emettent le vœu :

a) Que le Gouvernement encourage et favorise les recherches poursuivies pour la préparation industrielle du sucre de raisin, étant entendu qu'à par-

tir du moment où cette préparation sera assurée, le sucrage des vins, tant ordinaires que spéciaux, ne pourra s'effectuer qu'avec ce sucre, à l'exclusion de tous autres ;

b) Qu'en attendant la mise au point de la fabrication industrielle du sucre de raisin, le sucrage avec du sucre ordinaire ne soit permis que pour *certains vins spéciaux*, l'élévation du degré des vins ordinaires pouvant s'obtenir par le vinage ;

c) Que le vinage à la cuve, en franchise et sous le contrôle de la Régie, soit admis, à la condition qu'il soit pratiqué avec l'alcool de vin provenant de la distillation des vins produits dans la même exploitation.

6° *Sur la question de la fraude*

Considérant que ce n'est pas au moment où, pour éviter une crise, qui serait néfaste à tous, certains font le sacrifice de leurs droits naturels, que l'on peut admettre l'indifférence dans la recherche de la fraude, et que l'on permette à quelques-uns de se livrer impunément à des pratiques frauduleuses, nuisibles à la viticulture française ;

S'associent pleinement aux décisions de la Commission consultative interministérielle, en ce qui concerne notamment l'introduction en France de vins artificiels importés de nos colonies ou de pays étrangers.

7° *Sur la question de la limitation des plantations*

Considérant que les agriculteurs ont le droit de cultiver leurs champs comme ils l'entendent et que toute limitation constituerait une grave atteinte à la liberté toujours hautement réclamée dans les diverses assises agricoles;

Demandent que la question de la limitation des plantations ne soit pas envisagée ;

8° *Sur la question des hybrides producteurs*

Considérant que les recherches patiemment poursuivies marquent actuellement de grands progrès au point de vue de la résistance de certains cépages, de leur qualité et du haut degré de leurs vins ;

Considérant que prohiber les plantations d'hybrides producteurs constituerait non seulement une atteinte grave au droit naturel du propriétaire de cultiver son champ comme il l'entend, mais encore un obstacle absolu à tout progrès et à l'intérêt général du pays ;

Considérant qu'il appartient au consommateur seul de juger la qualité et le bon goût des vins qu'on lui offre ;

Demande que toute liberté soit laissée à la culture des hybrides et à la vente de leurs vins.

9° *Sur le contingentement des vins admis à circuler à l'intérieur*

Considérant que si les mesures ci-dessus préconisées n'étaient pas suffisantes pour conjurer la crise, ce qui paraît d'ailleurs invraisemblable, il serait plus opportun et plus juste de réduire les quantités de vins introduites sur le marché intérieur par le contingentement, proportionnellement égal entre tous les producteurs, plutôt que par la limitation des plantations dans certaines contrées, par l'élévation du degré alcoolique du vin admis à circuler ou encore par un système de restrictions aux plantations d'hybrides ;

Considérant que ce contingentement aurait pour effet d'intéresser tous les producteurs à la transformation des raisins, des moûts et du vin, de les inciter à réduire librement leurs plantations et de rechercher des débouchés au dehors ;

Considérant que la déclaration de la récolte et la connaissance des besoins normaux de la consommation rendent ce contingentement possible ;

Emettent le vœu que le gouvernement étudie, en collaboration avec les groupements viticoles, dans quelles conditions pourrait être décidé et décrété, le cas échéant, le contingentement des vins admis à la circulation à l'intérieur et par conséquent à la vente en France.

* * *

Ces vœux ont été adoptés à l'unanimité. Ils seront transmis aux parlementaires, à la presse et aux Associations agricoles de la région du Sud-Ouest.

Communiqué des Sociétés d'Agriculture de la Haute-Garonne.

TRAITEMENTS CONTRE LE POU ROUGE

(*Chrysomphalus dictyospermi*)

ET AUTRES COCHENILLES A CARAPACE

Le développement pris par le *Chrysomphalus dictyospermi* (vulgairement dénommé « Pou rouge ») ces dernières années s'est manifesté non seulement sur les Agrumes (Orangers, Citronniers, etc.), mais aussi sur un grand nombre d'autres plantes telles que Lierre, Troènes, Phœnix, Fusains pour ne citer que les plus communes. L'invasion est devenue inquiétante au point qu'on a dû procéder par places à de nombreux arrachages d'arbres morts par suite des attaques de cette espèce de cochenille. Par ailleurs, d'autres espèces n'ont pas été moins dangereuses, et nous avons identifié, provenant de localités diverses et très éloignées les unes des autres des cochenilles telle que *Ceroplastes sinensis* (Cochenille du Faux-poivrier, que l'on rencontre également sur les Orangers), *Ceroplastes rusci* (Cochenille du Figuier), *Aspidiotus hederae*, sur des plantes variées, etc.

Nous avons donné d'autre part le résultat des traitements d'hiver qu'avec M. Genieys, nous avons entrepris dans notre jardin d'essais, en utilisant différentes formules de bouillies insecticides (1). Nos expériences ont été poursuivies au cours du printemps, au moment de la végétation de la plupart des arbres, avec succès. Nous donnons ci-après l'indication du mode opératoire que nous avons suivi pour préparer la formule nouvelle que nous avons signalée à l'Académie d'Agriculture.

Rappelons toutefois que nos essais antérieurs avaient démontré l'efficacité réelle de la bouillie sulfo-calcique contre le Pou rouge, à la condition que les applications soient régulièrement faites à partir du mois de mai, jusqu'en septembre à raison d'une pulvérisation par mois, sinon plus en cas

---

(1) R. Poutiers et P. Genieys. — Traitements d'hiver contre les cochenilles des Orangers (C. R. Ac. Agr. n° 14. 22. IV. 25).

de forte invasion. Les bouillies sulfo-calciques doivent peser de 20 à 30 degrés Baumé et être diluées à raison de 5 à 7 o/o suivant l'état de la végétation.

Bouillie aux huiles minérales.

L'obligation de répéter les traitements à la bouillie sulfo-calcique, la résistance de certaines cochenilles (telles que *Ceroplastes*) à l'action de cette bouillie, peu efficace d'ailleurs dans les traitements d'hiver, nous ont conduits à rechercher dans les émulsions d'huiles minérales une solution meilleure. Les émulsions de pétrole-savon noir, d'huile de goudron, etc., de même que les formules de bouillies mixtes, huile d'anthracène et sulfate de cuivre (formule Paillot, par exemple) ont été successivement mises à l'essai. Certaines d'entre elles ayant occasionné des brûlures aux Mandariniers et Orangers, nous avons dû éliminer de nos formules certains produits comme le sulfate de cuivre. Nous nous sommes jusqu'à présent arrêtés à une bouillie à base d'huile usagée d'automobile et savon noir qui, sans provoquer d'accidents à la végétation, s'est révélée comme un insecticide de valeur contre les cochenilles à carapace (*Chrysomphalus*, *Aspidiotus*, *Ceroplastes*, *Lecanium* etc.) En voici la composition :

Formule Insectarium N° 12 :

Colle de farine.....	2 kilogs
Savon noir.....	1 kilog
Huile usagée d'auto.....	5 à 10 kgs
Eau.....	de 90 à 95 litres

Préparation *a*) Préparation de la colle de farine.

Délayer peu à peu 500 grammes de farine ordinaire dans un litre et demi d'eau froide, puis chauffer sur feu doux et porter à l'ébullition en remuant le liquide jusqu'à consistance gélatineuse. (On peut se procurer de la colle de farine, ou « colle de pâte » toute préparée chez le colleur de papier peint).

b) Dissolution du savon noir dans la colle de farine.

Verser la colle de farine chaude dans un récipient contenant 1 kilog de savon noir mou, et agiter violemment jusqu'à dissolution complète du savon avec un bâton, un balai grossier ou, mieux, un fouet métallique.

c) Emulsion de l'huile d'auto usagée dans la dissolution.

Faire couler très doucement la quantité d'huile d'auto (5 à 10 kgs) provenant de la vidange d'un moteur d'automobile, sur la solution précédente en agitant constamment et très vigoureusement le mélange. L'émulsion sera d'autant meilleure que le battage aura été plus énergique et l'huile mélangée plus lentement.

d) Etendre à 100 litres en ajoutant peu à peu l'eau à l'émulsion (et non pas l'huile émulsionnée dans l'eau), en ayant soin de battre toujours bien le mélange.

Employer de préférence de l'eau de pluie pour éviter les précipitations de sels calcaires.

Observations et mode d'emploi.

La préparation de cette bouillie est très facile à réaliser, mais en observant qu'il s'agit d'une émulsion à obtenir : la puissance insecticide est fonction de la qualité de l'émulsion. Il faudra donc agiter convenablement le mélange avec le fouet métallique pendant sa préparation.

Nos essais ont porté principalement sur le Pou rouge (*Chrysomphalus dictyospermi*) sur le Ceroplaste du Faux-poivrier (*Ceroplastes sinensis*) et du Figuier (*Ceroplastes rusci*), sur la Cochenille du Fusain (*Chionaspis evonymi*), enfin sur différentes espèces de pucerons. Nous avons généralement employé la bouillie à la dose de 5 o/o d'huile minérale, pulvérisée à l'aide d'un appareil ordinaire (sulfateuse Vermorel, pulvérisateur Pax, pulvérisateur Blanc, seringues à pulvérisations, etc.). En certains cas, nous avons porté la concentration à 10 o/o pour obtenir la destruction immédiate de fourmis. Il est utile de ne pas dépasser la proportion de 2 kilogs de colle de farine, cette quantité assurant suffisamment l'adhérence de la bouillie en même temps que l'extrême division de l'huile sous la forme d'une sorte de précipité colloïdal. Une plus forte proportion tendrait au dépôt sur les feuilles d'un enduit préjudiciable à la respiration normale de la plante.

A noter encore qu'une pluie, même abondante peut survenir quelques heures après le traitement sans inconvénient, car la nature huileuse de la bouillie la préserve contre l'entraînement rapide par l'eau de pluie.

Les effets de cette émulsion sur les cochenilles sont très rapides, s'infiltrant sous le bouclier de l'insecte, elle en gagne rapidement le corps et par capillarité en pénètre les tissus. C'est ainsi que le lendemain même du traitement, on peut, en soulevant le bouclier de la cochenille avec la pointe d'une épingle, se rendre déjà compte de son efficacité. Le corps du « Pou rouge », jaune citron à l'état normal, devient peu à peu jaune grisâtre puis se liquéfie complètement au bout de quelques jours et enfin se dessèche.

Le traitement d'hiver, effectué de février à avril, détruit un grand nombre de cochenilles et permet à la végétation de partir normalement au printemps. Les pulvérisations peuvent en outre être faites à n'importe quelle autre époque de l'année, mais seront particulièrement efficaces au moment où l'on se rend compte par la présence des nombreux petits points brun-noirâtres qui sont des jeunes « Poux rouges » qu'une nouvelle génération est en mouvement.

R. Poutiers,
Directeur de l'Insectarium de Menton
(Inst. des Rech. Agron.)

OBSERVATIONS SUR LA RUSTICITÉ DES AVOINES

A L'ÉCOLE NATIONALE D'AGRICULTURE DE MONTPELLIER

EN 1923-24 ET 1924-25

Au cours des Hivers 1924 et 1925, il nous a été possible de faire des observations intéressantes et très nettes, relatives à la résistance au froid des avoines, sous le climat de notre région. Nous les avons relevées sur des Essais comparatifs d'Avoines, entrepris dans un but différent en 1923 et 1924, et portant sur 12 variétés.

En 1924, tout spécialement, nous avons observé de très importants dégâts indéniablement dus aux gelées ; en 1925, des dégâts analogues, mais moins accusés dans l'ensemble sont venus corroborer nos observations de l'année précédente. Nous ajouterons qu'une troisième année nous eût paru nécessaire ; cependant à défaut de conclusions formelles, il nous paraît intéressant et utile de faire connaître les résultats obtenus.

Quelles sont les variétés d'Avoines à conseiller pour les semis d'automne et celles devant être réservées aux semis de printemps dans notre région du Bas-Languedoc ? La question ainsi posée nécessiterait des essais comparatifs, répétés sur divers points de notre région et poursuivis pendant plusieurs années. Ces essais pourraient se prêter d'ailleurs à d'autres buts, à d'autres recherches. C'est le point de vue auquel nous nous sommes placés. A côté des variétés d'hiver couramment admises comme telles, la culture de trois autres variétés dont deux d'entre elles sont peut-être plus intéressantes par leur précocité, nous paraît pouvoir être essayée en automne.

Les faits généraux admis relatifs à la rusticité des Avoines, peuvent être résumés ainsi :

La distinction actuelle en variétés d'automne et en variétés de printemps est susceptible d'une certaine latitude d'interprétation selon le climat de la région envisagée.

La sensibilité au froid des Avoines est en raison directe de l'état d'humidité superficielle du sol pendant la durée des gelées. Autrement dit, l'action nocive des gelées est accrue en sol humide, diminuée au contraire en terrain sec.

De même il est prouvé que chez l'Avoine, l'intensité du froid a comparativement moins d'importance, qu'une succession plus ou moins longue de gels et de dégels qui ébranlent les jeunes plantules et les exposent au déchaussement.

En dehors de ces considérations, la sensibilité au froid des Avoines, n'est-elle pas influencée par l'allure de la végétation de la variété, son « port » ? C'est ce que nous essayerons de montrer plus loin.

Les 2 séries d'Essais ont été effectués dans des conditions identiques relativement aux travaux de préparation du sol, de fumure et d'ensemencement. Les semailles ont eu lieu en 1923 et en 1924 dans la première quinzaine de novembre sur une sole dépendant de notre champ d'expériences de l'Ecole, à la Condamine. Chaque variété a été ensemencée sur une parcelle de 2 ares 1/2 et succédait à une culture de Blé. Ces essais nous le répétons avaient un tout autre but et à cet effet, la dose de semence avait été calculée sur la base de 500 grains au m².

Dès fin février 1924, les dégâts imputables aux gelées furent très apparents et très importants. Sans entrer, dans de très longs détails, la nature de ces dégâts nous fut prouvée par l'existence d'une manifestation attribuée aux gelées « la fasciation des organes végétatifs ». Les « fascies » que nous avons observées se rapportent à l'aspect présenté à la base de la touffe par un plus ou moins grand nombre de tigelles étalées, brunies, recroquevillées comme peletonnées.

L'examen microscopique nous a révélé, d'autre part, la présence de lésions indiscutablement dues aux gelées, à savoir la présence dans le parenchyme de nombreuses crevasses et de nombreuses couches de cellules tuées, jaunies ou brunies selon le degré d'altération, principalement dans la région du collet.

Les dégâts ou altérations que nous avons pu observer sont de tous ordres. C'est ainsi que pour certaines variétés, nous avons trouvé de nombreuses plantules entièrement détruites ; à côté d'autres plantules présentant leur maître brin tué avec des tigelles secondaires plus au moins altérées, à végétation ralentie et de nombreuses fascies. D'autres plantules avaient leurs

feuilles extérieures encore vertes, mais leur bourgeon central était gelé, d'autres enfin paraissaient indemnes.

Il est évident lorsqu'on se propose une évaluation des dégâts à l'effet de les comparer, qu'aucune méthode rigoureuse ne saurait être employée en l'occurence. Celle que nous avons adoptée se rapproche du sens donné aux choses de la pratique courante et se résume dans le rapport $\frac{\text{surface détruite}}{\text{surface totale}}$. Une méthode d'appréciation ne vaut que par ses résultats; celle-ci nous a donné, en 1924, des indications fort nettes que nous avons trouvé confirmées cette année.

L'Hiver 1924 (d'après le Bulletin Météorologique de l'Ecole), nous montre une série continue de gels et de dégels fréquents quoique peu intenses pendant une période relativement longue (25 Janvier - 15 Mai). Cette période fut très humide, le sol étant littéralement gorgé d'eau pendant les trois premières semaines. Les dégâts n'ont fait que s'accroître par la suite et à la récolte des 12 variétés ensemencées, 3 seulement ont pu être conservées. Les autres parcelles, très envahies par les mauvaises herbes ont été fauchées en vert. Citons les variétés conservées :

Avoine noire d'hiver de Belgique
Avoine grise d'hiver de Provence
Avoine rousse d'Oran.

L'Hiver 1925 s'est montré plus clément, les dégâts ont été moins intenses que l'année dernière quoique très nets. Les variétés les plus atteintes en 1924, l'ont été également le plus en 1925 : (Avoine noire de Mesdag. Avoine blanche de Ligowo, etc.).

Il nous paraît évident, que les différents « ports » de végétation observés sur ces 12 variétés sont en relation directe avec leur sensibilité au froid. A cet effet, nous avons observé en 1924, sur ces mêmes variétés cultivées à la fois à la condamine, dans les collections du champ d'études de l'Ecole et dans nos essais de Mandon, les 3 types de port suivants :

19 port étalé. — Corresspondant à des feuilles nombreuses, plus larges et plus longues, formant une touffe épaisse étalée sur le sol. C'est le cas des Avoines à tallage le plus élevé, notamment des Avoines d'hiver.

27 port évasé. — Correspondant à des feuilles moins nombreuses, plus larges et plus longues, formant une touffe peu compacte qui s'élève en une sorte de gobelet au-dessus du sol.

39 port dressé. — Correspond à des feuilles peu nombreuses, larges longues, franchement dressées. C'est le cas des variétés à tallage le plus faible et les plus sensibles aux gelées.

Nous résumons dans le tableau suivant ; toutes nos observations, nous y faisons figurer à titre d'indications le degré de tallage pris dans nos cultures pédigrées de Mandon et les notes de rusticité attribuées en 1924 et 1925.

Variétés	Degré de tallage (1)	Note de résistance au froid (2) 1924	1925	Allure ou « port » de la végétation
a) *Avoines franchement résistantes :*				
A. noire d'hiver de Belgique..	6	10	10	port étalé
A. grise d'hiver de Provence.	6.8	10	10	port étalé
b) *Avoines paraissant assez résistantes :*				
A. Joannette.....	8.3	7.5	8.5	port étalé
A. rousse d'Oran.....	4.2	7.5	8.5	port évasé
A. hybride noire très hâtive..	3.9	6.5	9	port évasé
c) *Avoines de printemps :*				
A. Gloire d'Ostende.....	3.4	5	7.5	port évasé
A. Pluie d'Or.....	3.9	5	7.5	port évasé
A. noire de Brie.....	5.3	5	8	port évasé
A. Jaune géante à grappes ...	3.1	4.5	8	port dressé
A. blanche Victoire.....	3.2	4.5	7.5	port dressé
A. blanche de Ligowo.....	2.9	3	6	port très dressé
A. noire de Mesdag.....	3.3	2	6	port extrêm. dressé

(1) Obtenu en divisant le nombre total de tiges épillées, à maturité, par le nombre de pieds provenant chacun d'un seul grain (moyenne de 100 pieds).

(2) Cotée à l'échelle de 0 à 10 : 0 = résistance nulle 10 = résistance parfaite.

Les conclusions de nos observations ne peuvent revêtir qu'un caractère indicatif. L'Avoine noire d'hiver de Belgique et l'Avoine grise d'hiver de Provence se sont montrées franchement résistantes. Leur culture est toujours à conseiller dans leurs régions réciproques.

A côté de ce premier groupe, 3 autres variétés se sont montrées assez résistantes. Parmi elles : l'Avoine rousse d'Oran

et l'Avoine hybride noire très hâtive

sont plus précoces que les précédentes (d'au moins 8 à 10 jours) et par ce caractère leur culture serait intéressante chez nous. Leur production apparaît à première vue comme tout au moins égale étant donné leur pourcentage élevé d'épillets à 3 grains, — et l'ampleur de leur panicule. Faisons remarquer qu'en 1924, l'Avoine hybryde noire très hâtive a dû être fauchée en vert, non pas en raison des dégâts subis, mais à cause de son envahissement par les mauvaises herbes, la folle avoine surtout.

L'Avoine Joannette serait peut-être intéressante dans notre région dans les plus mauvais sols.

Nous ajouterons qu'à l'exception de ces 5 variétés, sur les 12 étudiées, toutes les autres nous semblent devoir être réservées aux semis de printemps, c'est-à-dire fin février dans notre région.

J. Hébrard,
Chef de Travaux d'Agriculture
à l'Ecole de Montpellier.

INFORMATIONS ET COMMUNICATIONS DE SOCIÉTÉS AGRICOLES

Concours agricole à Albi. — A l'occasion de la distribution des prix du Concours de la Prime d'honneur, l'Office départemental Agricole du Tarn organise, du 25 au 31 juillet, une série d'expositions et de concours. Concours de juments poulinières ; — exposition d'animaux de basse-cour ; — appareils de pisciculture ; — concours de vins et eaux-de-vie ; — produits agricoles et apicoles ; — exposition de machines agricoles ; — exposition scolaire agricole.

Enseignement agricole. — A la suite du concours ouvert récemment, ont été admis à l'emploi de directeur des Services agricoles :

MM. 1er *ex æquo*, Barbut, professeur d'agriculture à Yvetot. — 1er *ex æquo* Roy (Henri), professeur d'agriculture à Grenoble. — 3. Jean, professeur d'Agriculture à Avignon. — 4. Bailly, professeur d'Agriculture à Chartres. — 5. Richard, professeur d'Agriculture à Privas. — 6. Dufoux, professeur d'Agriculture à Villefranche-sur-Saône. — 7. Lurbe, professeur d'Agriculture à Tulle.

A la suite d'un autre concours ont été admis au professorat d'Agriculture :

MM. 1. Der Khatchadourian ; 2. Bichet ; 3. Baudry ; 4. Métais ; 5. Cournier 6. Bouy ; 7. Archer ; 8. Blanc ; 9. Moron ; 10. Larchevêque ; 11. Paupart ; 12. Bernard.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — **Bercy et Entrepôts.** — Du *Moniteur Vinicole*. — Les demandes en réapprovisionnement qui se sont produites ont maintenu fermes les cours dans les Entrepôts parisiens, pendant la dernière huitaine.

On a payé, de gros à gros, les vins rouges du Midi 7° de 67 à 69 fr. ; les 8° l'ont été de 71 à 73 fr. comme précédemment ; les 9° de 75 à 78 fr. ; les 10° de 80 à 84 fr. Des petits vins de 6°5 à 7° du Haut-Languedoc ont été proposés de 68 à 70 fr. Des Algérie ont vu les prix de 87 à 92 fr. pour des 11°, et ceux de 95 à 100 fr. pour des 12° ; mais quelques lots ont été offerts à des taux un peu inférieurs. Du côté des vins blancs, on a traité des Gironde 9°5 à 10° de 95 à 100 fr. ; des Charente 9° de 85 à 90 fr. ; des Algérie 10° de 90 à 92 fr. ; ceux de 11 à 12° de 100 à 110 fr. suivant qualité. Tous ces prix pour l'hecto nu et sur gares de Paris. Il n'est pas du tout question de vins d'Espagne sur place, pas plus que des vins du Portugal, rouges ou blancs. Voici la note hebdomadaire du *Marché aux Vins* de Paris.

Les transactions conservent une certaine activité, bien que continuant à s'appliquer seulement sur des petits lots. Les prix sont fermes sur leur plus-value récente.

Sur place, on pratique à peu près tous les prix dans le détail, depuis 1 fr. 05 jusqu'à 1 fr. 20 et 1 fr. 25 le litre pour des 8°, ou de 1 fr. 20 à 1 fr. 50 pour des 9° en vins rouges, et de 1 fr. 65 à 1 fr. 85 pour des vins blancs de 9° à 9°5 suivant les quartiers et la clientèle. On voit des vins d'Anjou vendus 2 fr. le litre. Certains dépôts ou épiceries affichent : Baisse sur les vins.

GARD. — **Nimes.** — *Cours de la Commission officielle* :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 29 juin	Cours du 6 juillet
7 à 8°	61	»	»
8 à 9°	à	45	44
9 à 10°	84	à	à
10 à 11°	»	56	55
11 à °	»	»	»
Costières	92 à 104	5,50 à 5 fr. 75 le d.	5,50 à 5 fr. 75 le d.
Rosé, paillet, gris	»	»	»
Blanc Bourret	»	»	»
Blanc Picpoul	»	»	»

La cave coopérative de Cavillargues (Gard), a vendu le 5 juillet, 1.800 hectolitres de vin rouge 9°5, au prix de 52 fr. l'hectolitre, nu, pris sur place.

HÉRAULT. — **Montpellier.** — *Bourse de Montpellier.*

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 30 juin	Cours du 7 juillet
7 à 8°	60	8°.— 45 à 48	8°.— 45 à 47
8 à 9°	à	9°.— 48 à 51	9°.— 47 à 51
9 à 10°	85	10°.— 50 à 54	10°.— 49 à 54
10° et au-dessus		11°.— 55 à 58	11°.— 54 à 58
Rosé	8 à 8 fr. 50 le d.	12°.— »	12°.— »
Blanc		»	»

Rosé : 5,50 à 6 fr. ; blanc : 6,50 à 7 francs.

Cette. — Chambre de Commerce. — Bourse de Cette. — Marché du 1er juillet 1925 :

Vins : Rouge courant, 9 à 11 degrés, 50 à 60 fr. l'hecto ; rosé, le degré, 5.75 à 6 fr. ; blanc, 6.50 à 7 fr.le degré. Nu, pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Algérie-Tunisie rouge, 11 à 12°, 1er et 2e choix 6.50 à 7 fr.; rosé, 6.50 à 7 fr.

Espagne rouge et rosé, pas d'affaires; blanc. «« à «« fr. l'hecto, Droits de douane et autres frais en sus. Suivant degré, qualité et quantité, nu quai Cette, plein fait, fûts acheteurs, comptant net.

Mistelle blanhe 8/9° liqueur 15 degrés alcool pas d'affaires.

— **Béziers.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 26 juin	Cours du 3 juillet
7 à 8°	»	»	8°.— »
8 à 9°	69	9°.— 50	9°.— 48 à 51
9 à 10°	à	à à	10°.— 51 à 53
10 à 12°	90	11°.— 59	11°.— 55 à 58
Vins rosés	8 à 8 fr. 25 le d.	5,75 à 6 fr. le d.	5,75 à 6 fr. le d.
Vins blancs	8,50 à 9 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.	6,50 à 7 fr. le d.

Pézenas. — Cours des vins, semaine du 4 juillet :

Vins rouges, de 8 degrés, 47 à 49 ; 9 degrés, de 49 à 52 francs ; 10 degrés, de 52 à 54 francs ; de 11 degrés, de 55 à 59 francs.

Vins blancs et rosés, 5 fr. 75 le degré.

Bourrets et picpoul, 6 fr. 50 le degré.

Clairettes, 7 fr. 50 le degré, l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus, suivant qualité, éloignement de la cave et logé.

Olonzac. - Cours des vins du Minervois.— Marché d'Olonzac du 5 juillet. — Vins rouges, de 10 à 11 degrés, de 55 à 60 fr.; de 11 à 12 degrés, de 60 à 64 fr.; de 12 à 13 degrés, de 64 à 68 fr.

AUDE. — **Narbonne.**

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 25 juin	Cours du 2 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	70 à 77	8 à 9°.— 47 à 50	8 à 9°.— 47 à 50
9 à 10°	77 à 84	9 à 10°.— 50 à 54	9 à 10°.— 50 à 54
10 à 11°	84 à 90	10 à 11°.— 54 à 58	10 à 11°.— 54 à 58
11° et au-dessus	90 à 100	11 à 12°.— 58 à 63	11 à 12°.— 58 à 63

Carcassonne. — Cote officielle des vins, cours moyen pour la semaine du 28 au 4 juillet 1925 :

Vins rouges de 8 à 12 degrés, de 48 à 60 fr. l'hectolitre nu, pris chez le récoltant, tous frais en sus.

Lézignan (Aude). — Cours des vins du Minervois et de la Corbière, récolte 1924.

Minervois, de 9 degrés à 13 degrés, de 52 à 68 fr. ; Corbière, de 10 degrés à 13 degrés de 55 à 68 fr.

La cave coopérative de Barbaira (Aude), a vendu le 26 juin 317 hectos de vin rouge Corbières, titrant 11 degrés, au prix de 60 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

La même cave a vendu le 1er juillet, 250 hectolitres du même vin, au prix de 60 fr. l'hectolitre, nu, pris en cave.

PYRÉNÉES-ORIENTALES. — **Perpignan**. — On cote :

Vins rouges	Cours en 1924	Cours du 27 juin	Cours du 4 juillet
7 à 8°	»	»	»
8 à 9°	71 à 76	46 à 49	46 à 49
9 à 10°	76 à 81	49 à 51	49 à 51
10 à 11°	81 à 92	51 à 56	51 à 56
11 à 12°	92 à 103	56 à 60	56 à 60
12 à 13°	»	60 à 65	60 à 65

BOUCHES-DU-RHÔNE. — **Marseille**. — Cote officielle des vins. Marché de ce jour. — Région : rouge, de 8 à 9 degrés, de 48 à 50 fr. l'hecto ; de 9 à 10 degrés, de 50 à 54 fr. ; de 10 à 11 degrés, de 54 à 58 fr. ; rosé de 5 fr. 75 à 6 fr. le degré ; blanc de 6 fr. 25 a 6 fr. 75 le degré. suivant qualité, couleur et éloignement de la cave, pour marchandise prise en cave, tous frais en sus.

Vins d'Algérie : rouge, de 10 à 12 degrés, 1er choix, de 70 à 81 fr. l'hecto, suivant qualité, couleur et provenance, par 25 fûts minimum, tous frais en sus.

Vins d'Espagne : sans transaction.

VAUCLUSE. — **Valréas**. Marché du 1er juillet. — Vins rouges, 5,50 à 5.75 ; vins blancs, 6 à 6 fr. 25 le degré, pris à la cave et tous autres frais en sus.

LOIRE-INFÉRIEURE. — **Nantes**. — Dans le Nantais la cochylis fait des ravages, surtout dans les Muscadets, aussi les propriétaires ont-ils remonté leur prix depuis quelques jours. Les gros plants dont on demandait 90 fr. les 225 litres seraient difficiles à acheter à ce prix ; on parle de 100 fr.

Les Muscadets se tiennent également plus fermes.

Les cépages communs, noah, othello, etc., se présentent très bien. Ils ne sont pas touchés par la maladie.

MACONNAIS. — **Cluny**. Il se traite peu d'affaires. Les cours se tiennent entre 120 et 150 fr. la pièce de 225 litres, mais les vignerons ne veulent pas vendre à ce prix ; on note un peu plus d'activité dans la vente des vins blancs.

DRÔME. — **Romans.** — Les prix varient de 50 à 60 fr. l'hectolitre selon qualité. Nos vins sont recherchés pour leur forte couleur, et les trois quarts de la production ont déjà été expédiés ; le peu qui reste à la propriété sera facilement vendu d'ici la récolte prochaine.

MAROC. — **Casablanca.** — On paie ici les vins rouges du pays de 100 à 140 fr. l'hecto, les blancs valent le même prix. Les vins d'importation sont cotés de 95 à 110 fr. pour les rouges, et de 95 à 100 fr. pour les blancs.

ALGERIE. — **Alger.** — Du 27 juin 1925 :

Vin rouge :

Extra, 13 à 14°, 5,25 à 6 fr. le degré.
Toutes les qualités réunies, le degré, 4 fr. 50 à 5 fr. 25
Distillerie (à la propriété), 4 à fr. 4 25 le degré.

Vins blancs :

De raisins rouges, 4 fr. 50 à 5 fr. 25 le degré.
De raisins blancs, 5 à 5 fr. 75 le degré.
Achats sur souche (propriété), le degré, 4.25 à 4.50.

ALCOOLS

Montpellier. — Esprit trois-six, vin à 86 degrés, 480 à »»» fr. ; marc 86° manque ; rectifié, de 95 à 97°, 675 à »»» fr. ; eaux-de-vie de Montpellier à 52°, pas d'affaires ; eaux-de-vie de marc à 52 degrés, 270 à 280 fr. l'hecto, pris à la distillerie, tous frais en sus.

Béziers. — Trois-six de vin bon goût, 86°, de 455 à 460 fr. ; eau-de-vie de vin, de Béziers, 52°, 360 fr. ; trois-six de marc, 86 degrés, de 445 à 450 fr. ; eau-de-vie de marc 52°, 265 à 270 fr. l'hecto.

Narbonne. — 3/6 de vin 86 degrés, 5 fr. 30 le degré ; 3/6 de marc, 86°, 5,20 le degré ; eau-de-vie de marc 52°, 5 fr. 15 le degré ; eau-de-vie de vin de Narbonne, 52°, 6,75 le degré.

Nimes. — 3/6 bon goût, 86 degrés, 470 à »»» fr. ; 3/6 de marc manque ; eau-de-vie de marc 52 degrés, 270 fr.

Perpignan. — Trois-six de vin 86°, 450 fr. l'hecto.

Alger. — Trois-six de marc, 450 fr. ; eau-de-vie de vin, 52°, 360 fr. ; 3/6 de marc à 86°, de 440 à 440 fr. ; eau-de-vie de marc à 52°, de 260 à 270 fr.

TARTRES

Montpellier. — Crême de tartre, 480 fr. les 100 kilos, pris à l'usine.

Tartre brut, le kilog, 1,80 à 2 fr., 10 pris à la propriété.

Lies de vin, pour 20 à 25 degrés de rendement, le degré, 1 fr. 35, pris à la propriété.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce.* — 7 juillet 1925.

	juillet	juillet-août	4 derniers
	—	—	—
Blé.....	129, 129,50, 130 et 130,50 P.	127,25 à 127,75	124,25 et 124,50 P.
Seigle.....	105 N.	100 N.	100 N.
Avoine noire.	109 P.	102,50 A.	92,50 P.
Avoine.....	104 N.	95 N.	91,50 N.

Le Gérant : G. FOURNERA.

Montpellier. — Imprimerie Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du Dimanche 28 juin au Samedi 4 Juillet 1925

	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.	TEMPÉRATURE 1925 maxima	TEMPÉRATURE 1925 minima	TEMPÉRATURE 1924 maxima	TEMPÉRATURE 1924 minima	PLUIE 1925 mill.	PLUIE 1924 mill.
	Nantes						**Châlons-sur-Marne**					
Dimanche...	20	11	23	9	0.1	»	»	»	28.2	11.5	»	»
Lundi.....	21	10	27	11	»	»	»	»	25.2	9.0	»	»
Mardi.....	23	9	23	9	»	»	»	»	22	12.0	»	»
Mercredi...	24	12	24	13	»	7	»	»	28.4	13.4	»	»
Jeudi.....	25	13	20	14	»	9	»	»	22.8	15.	»	1.5
Vendredi...	21	13	18	14	5	10	»	»	25.2	13.2	»	7.9
Samedi.....	21	11	18	11	»	17	»	»	24.	12.5	»	27.4
Total.....	317	139	320	150	5.4	43	»	»	367.8	166.9	»	40.6
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche...	»	»	24	12	»	»	»	»	27	11	»	»
Lundi.....	»	»	25	15	»	»	»	9	27	14	4	»
Mardi.....	»	»	22	12	»	»	»	10	28	14	»	»
Mercredi...	»	»	24	12	»	»	»	14	26	13	»	»
Jeudi.....	»	»	21	15	»	8	»	13	»	»	»	»
Vendredi...	»	»	26	14	»	5	»	14	22	16	»	»
Samedi.....	»	»	20	10	4	0.3	»	11	30	14	»	5
Total.....	»	»	309	141	4	13.4	»	120	271	168	24	6
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche...	16	»	25	11	3	»	18	10	32	12	18	»
Lundi.....	»	4	27	13	»	5	19	11	29	13	0.2	»
Mardi.....	20	6	29	15	»	»	23	10	20	16	»	1.3
Mercredi...	24	9	26	»	»	»	25	11	28	13	»	»
Jeudi.....	26	14	25	17	»	»	27	16	28	17	0.1	»
Vendredi...	25	»	30	12	»	2	27	15	32	18	5	»
Samedi.....	14	7	30	14	11.3	29	17	10	32	16	16	17
Total.....	244	93	330	164	23.3	36	308	145	386	196	43.7	30.3
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	19	7	26	»	1	«	»	»	28	17	»	»
Lundi.....	23	6	30	14	»	«	»	»	28	18	«	»
Mardi.....	25	7	23	14	»	»	27	»	27	17	»	»
Mercredi...	30	11	24	8	»	»	»	7	30	17	»	»
Jeudi.....	29	12	23	15	»	5	27	13	30	18	»	»
Vendredi...	20	»	30	14	0.3	0.4	27	»	30	18	47	»
Samedi.....	20	11	24	11	8	0.6	»	»	32	20	»	»
Total.....	333	131	367	163	9.3	6.1	262	139	391	231	47	»
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	20	12	27	16	3	»	27.6	12.9	30 6	17.5	»	»
Lundi.....	21	17	31	18	»	»	27.1	11.9	25.4	17.9	»	»
Mardi.....	26	8	20	16	»	0.3	27.4	13.2	29.0	18.9	»	»
Mercredi...	30	18	26	17	»	»	26.3	13.2	32.2	18.1	16.4	»
Jeudi.....	29	14	29	14	»	»	23.4	16.1	29.0	16.5	3.4	»
Vendredi...	»	13	30	15	26	5	23.2	11.6	25.1	21.4	1.3	0.5
Samedi.....	23	13	35	17	22	»	24.4	14.0	30.2	18.8	0.2	2.9
Total.....	320	180	358	210	54	20.3	354.8	187.6	403.1	244.4	21.6	4.7
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	28	16	31	21	»	»	»	»	25	20	»	»
Lundi.....	26	15	23	18	»	»	»	»	25	21	»	»
Mardi.....	»	13	27	19	»	»	28	»	25	20	»	»
Mercredi...	27	19	23	10	1	»	24	»	32	21	»	»
Jeudi.....	26	19	31	16	«	»	»	20	34	21	1	»
Vendredi...	»	17	30	20	»	»	17	17	33	22	»	»
Samedi.....	24	11	»	20	2	»	»	»	33	22	»	»
Total.....	320	217	361	247	4	1.4	180	131	386	260	1	»

Observations. — Eté